Sauce Poivre brique de 1L
Garde d'Or - KNORR

LES PLUS PRODUIT

- **Sans gluten-blé ajouté dans la recette**
- **Sans arachide**
- **Teneur en acide gras trans<1% dans le produit**

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Sauce liquide

Mode d 'emploi : Verser le contenu de la brique dans une casserole et réchauffer à petit feu, sans porter à ébullition, pendant quelques minutes. Remuer de temps en temps. Les sauces "Prêtes à l' emploi" de KNORR peuvent également être réchauffées dans un récipient au four micro-ondes.

Liste d 'ingrédients : Eau, beurre, amidon modifié, crème fraîche, tomate, sel, échalote, poivres (vert en grains: 0,7%, noir: 0,4%), jaune d' œuf, arômes (dont lait et céleri), cognac, extrait de levure, huile de maïs, épaississant: gomme de xanthane, exhausteurs de goût: E621, E627 et E631, colorant: caramel E150c, acidifiant: acide citrique.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2003/89/CE):

- présents dans la recette: **lait-lactose** (beurre, crème), **céleri** (arômes), **œuf**
- traces: blé, œuf, poisson, crustacés, fruit à coques, moutarde, sulfites, céleri, sésame, soja et lait

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml de produit
Valeur énergétique	92 kcal/ 382 kj
Protéines	0,8 g
Glucides	5,1 g
- sucres	0,3 g
Lipides	7,5 g
- acides gras saturés	4,6 g
Fibres alimentaires	0,5 g
Sodium	0,55 g

Tous nos produits contiennent **moins de 1% d 'acides gras trans**.

Convient au végétariens (pas de viande ou poisson): oui
Convient au végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): non

Mise à jour en Octobre 2005, n°14620602, rédigé par les services Nutrition & Qualité

Sauce Poivre brique de 1L
Garde d 'Or -KNORR

INFORMATIONS TECHNIQUES

Teneur en sel (NaCl) dans le produit: 1.34%

DLUO Garantie Client Distributeur : 4 mois

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : Conserver la brique dans un endroit frais et sec,à température inférieure à -30°C et à l 'abri de la lumière. Ce produit craint le gel.
Après ouverture : Nous vous recommandons de conserver au réfrigérateur la sauce restante et l' utiliser dans les 48h. La sauce non utilisée peut être surgelée dans un récipient adapté.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l 'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne necessitant pas de numéro d' agrément sanitaire CEE

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Gencod UC : **3011360010650**

Plan de palettisation (palette 800*1200) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME EAN COM		DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM			
	CNUF	CODE PRODUIT					LONGUEUR	LARGEUR PROFONDEUR	HAUTEUR	VOL. DM3
1 UNITE CONSOMMATEUR ou UC	**301136**	**0010650**	Sauce poivre 1L		**1,014**	**1,081**	**63,00**	**95,00**	**172,00**	
1 UNITE DE REGROUPEMENT ou U Reg	**871110**	**0462064**	6 UC		**6,084**	**6,509**	**204,00**	**205,00**	**176,00**	**7,360**
1 COUCHE	**0**	**0**	20 U Reg 120 UC		**121,680**	**130,180**	**1200,00**	**800,00**	**177,00**	**169,920**
1 PALETTE	**0**	**0**	6 Couche 120 U Reg 720 UC		**730,080**	**781,080**	**1200,00**	**800,00**	**1212,00**	**1163,520**

Code douanier: 21 03 90 90

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Foodsolutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX

Vous pouvez également nous contacter par mail :
info@unileverfoodsolutions.fr

Mise à jour en Octobre 2005, n°14620602, rédigé par les services Nutrition & Qualité